



LINGUE DI GATTO



INGREDIENTI

Ingredienti

- Plus Creme 700 gr
- Farina debole 1000 gr
- Albume 800 gr
- Zucchero a velo 800 gr
- Aroma vaniglia 2 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare Plus Creme, zucchero a velo e la vaniglia per 10 minuti in planetaria attrezzata con frusta a media velocità. Unire poco alla volta l'albume. Togliere la bacinella dalla macchina e incorporare, mescolando a mano, la farina. Ungere abbondantemente le teglie e dressare con sac à poche munito di bocchetta liscia n°4.

Temperatura di cottura

Infornare a valvole chiuse a 180-200°C

Tempo di cottura

12-15 minuti circa